# 糖醋排骨的制作方法

来源：网络 作者：落花无言 更新时间：2024-02-05

*糖醋排骨的制作方法（通用3篇）糖醋排骨的制作方法 篇1 用料 猪小排1斤 辅料 红薯粉25克 白芝麻15克 调料 花生油适量 食盐10克 酱油3汤匙 葱15克 姜10克 蒜10克 料酒1汤匙 陈醋2汤匙 白糖1汤匙 胡椒粉半茶匙 水适量 步...*

糖醋排骨的制作方法（通用3篇）

糖醋排骨的制作方法 篇1

用料

猪小排1斤

辅料

红薯粉25克

白芝麻15克

调料

花生油适量

食盐10克

酱油3汤匙

葱15克

姜10克

蒜10克

料酒1汤匙

陈醋2汤匙

白糖1汤匙

胡椒粉半茶匙

水适量

步骤

1.先把洗净排骨放入酱油、红薯粉、料酒、胡椒粉、盐腌制15分钟入味

2.用酱油、陈醋、白糖、淀粉、水及盐适量调好糖醋汁备用，锅里加油6成热放入腌制好的排骨炸7到10分钟

3.把炸制好的排骨捞出沥干油备用，锅里留少许油加入姜末、蒜末炒出香味

4.倒入炸好的排骨快速翻炒，倒入调制好的糖醋汁

5.快速翻炒到芡汁把排骨包裹住，加入葱花起锅装盘，洒上一点白芝麻点缀

糖醋排骨的制作方法 篇2

酸甜适中，不油不腻，口感丰富细腻，不会觉得任何一种调料的突兀。 颜色呈糖稀色，不浓不淡,男女老少皆宜。因为口味比较平和，孩子们很喜欢吃。自己在家中烹饪，其实没有餐馆里那么讲究，只求快捷、好吃即可。

主料

猪小排500克

辅料

植物油100毫升

食盐3克

料酒2汤匙

香醋2汤匙

老抽1汤匙

白糖50克

生抽1汤匙

鸡精1勺

红糖50克

步骤

1.排骨切成小块，加2汤匙料酒、1汤匙生抽、1汤匙香醋，搅匀，腌20分钟。

2.起油锅(油可以稍微多放一点)，油八分热时放入腌制好的排骨，煎至排骨变成

棕色，盛出，油留到锅里。

3.油锅稍微加热一下，加入小半碗清水和1汤匙香醋(如果有肉汤更好)，煮沸，再加入白糖、红糖，小火煮至变成粘稠状，煮的时候不断用筷子搅拌，防止糖粘锅。

4.换中火，倒入排骨，让排骨均匀地沾上糖醋汁。同时不断搅拌。再倒入1汤匙老抽、和5克食盐，翻炒，最后调入鸡精，即可出锅。

烹饪技巧

这道菜的关键在煎排骨，不能太生，也不能太焦，微焦、骨头酥脆就可以了。

糖醋排骨的制作方法 篇3

基本材料

肋排500克，香葱1棵，生姜1块，大蒜2瓣，淀粉适量，食用油500克(实耗45克)，酱油1/2大匙，香醋1大匙，精盐1/2小匙，白糖1大匙，味精1/2小匙。

步骤

1小排500克焯水后，煮三十分钟，肉汤可以煮面条，别倒掉了。

2. 用一汤匙料酒，一汤匙生抽，半汤匙老抽，二汤匙香醋(不是白醋)腌渍20分钟。

3. 捞出洗净控水备用，炸制金黄，油别放多，可以省油，只要翻身的勤就好了。

4.锅内放排骨，腌排骨的水，三汤勺白糖(大胆的放糖吧，三汤匙，别怕多)。半碗肉汤大火烧开，调入半茶匙盐提味。

5. 小火焖十分钟大火收汁，收汁的时候最后加一汤匙香醋，那个酸甜口就出来了。

6. 临出锅撒葱花芝麻，少许味精。

备注 窍门三个：

1，如何外酥里嫩 煮30分钟，这样再大火热油炸到外面焦黄，就外酥里嫩了。如果用生排骨直接炸，容易老。

2，为啥要腌渍，因为热锅热油迅速封住了肉外表，做糖醋汁的时候不容易吸收进去，排骨里面有肉腥味。

3，怎么炸排骨? 大火猛催，反正已经煮了三十分钟，早熟了，所以只要保证外面脆就可以了。

4，下锅时可以在锅里放少许醋，这样避免肉质过老。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！